

31

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 10 stycznia 1959 r.

w sprawie nadzoru sanitarnego nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

Na podstawie art. 3 lit. a), b), c), d) i e) przepisów z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. Nr 36, poz. 343 z późniejszymi zmianami) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie dotyczy nadzoru sanitarnego nad obrotem grzybami świeżymi i przetworami grzybowymi oraz nad przetwórstwem grzybów.

2. Użyte w rozporządzeniu określenie „grzyby świeże” oznacza surowe owocniki grzybów, a określenie „przetwory grzybowe” — grzyby konserwowane albo ekstrakty bądź koncentraty grzybowe.

§ 2. Do obrotu wolno wprowadzać jedynie następujące gatunki grzybów świeżych:

- 1) borowik siniak — *Boletus cyanescens* (Gytoporus),
- 2) borowik kasztanowaty — *Boletus castaneus* (Gytoporus),
- 3) borowik maślak — *Boletus lateus* (Ixocomus),
- 4) borowik ziarnisty — *Boletus granulatus* (Ixocomus),
- 5) borowik żółty — *Boletus flavus* (Ixocomus),
- 6) borowik strojny — *Boletus elegans* (Ixocomus),

- 7) borowik sitarz — *Boletus bovinus* (Ixocomus),
- 8) borowik pszy — *Boletus variegatus* (Ixocomus),
- 9) borowik brzośny — *Boletus badius* (Xerocomus),
- 10) borowik zielawy — *Boletus chrysenteron* (Xerocomus),
- 11) borowik zajęczek — *Boletus subtomentosus* (Xerocomus),
- 12) borowik szlachetny (prawdziwek — wszystkie jego odmiany) — *Boletus edulis*,
- 13) borowik kozak (koźlarz) — *Boletus scaber* (Krombholzia scabra),
- 14) borowik pseudo-kozak (koźlarek) — *Boletus pseudoscaber* (Krombholzia rugosa),
- 15) borowik czerwony (kozak czerwony z odmianami) — *Boletus rufus* (Krombholzia aurantiza),
- 16) mleczaj rydz — *Lactarius deliciosus*,
- 17) gęśka żółta (zielonka) — *Tricholoma equestre*,
- 18) opieńka miodowa — *Amillaria mellea*,
- 19) twarząszek przydrożny — *Marasmius oreades*,
- 20) huskwiak płachotka — *Pholiota caperata* (Rozites),
- 21) pieczarka polna — *Agaricus campestris*, z wyjątkiem zbliż. młodych egzemplarzy ze zbliż. naturalnego (dzikiego), których blaszki jeszcze nie zaróżowiały,

- 22) pieczarka ogrodowa — *Agaricus hortensis*, z zastrzeżeniem zawartym w pkt 21,
- 23) pieczarka dwuzarodnikowa — *Agaricus bisporus*, z zastrzeżeniem zawartym w pkt 21,
- 24) pieczarka lśniąca (łośna) — *Agaricus silvaticus*, z zastrzeżeniem zawartym w pkt 21,
- 25) czubajka kania (sowa) — *Lep'ota procera*,
- 26) pieprznik jadalny (kurka) — *Cantharellus cibarius*,
- 27) kolczak dachówkowaty — *Hydnum imbricatum*,
- 28) kolczak obłączasty — *Hydnum repandum*,
- 29) lejkowiec dęły — *Craterellus cornucopioides*,
- 30) smardz jadalny — *Morchella esculenta*,
- 31) smardz stożkowaty (spiczak) — *Morchella conica*.

§ 3. 1. Do obrotu wolno wprowadzać jedynie następujące rodzaje grzybów konserwowanych:

1) grzyby suszone, jeżeli:

- a) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w § 2 pkt 2, 9, 11—15 i 26 oraz
- b) nie zawierają więcej niż 12% wody,

2) grzyby mrożone, jeżeli:

- a) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w § 2 oraz
- b) w celu utrwalenia zostały poddane działaniu temperatury poniżej minus 15°C,

3) grzyby apertyzowane, jeżeli:

- a) do ich sporządzenia użyto grzybów gotowanych lub smażonych jednego gatunku spośród wymienionych w § 2 albo grzybów suszonych (pkt 1) oraz
- b) zostały umieszczone w zalewie lub w sosie z dodatkiem przypraw, zamknięte w szczelnym słoju lub puszcze, a następnie poddane pasteryzacji lub sterylizacji,

4) grzyby kiszone, jeżeli:

- a) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w § 2 oraz
- b) zostały zblanszowane i utrwalone fermentacją mlekową,

5) grzyby solone, jeżeli:

- a) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w § 2 oraz
- b) zostały zblanszowane i utrwalone dodatkiem soli kuchennej w ilości do 15%,

6) grzyby marynowane, jeżeli:

- a) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w § 2 oraz
- b) zostały zblanszowane i umieszczone w zalewie zawierającej do 2,4% kwasu octowego lub mlekowego bądź ich mieszaniny.

2. Grzyby suszone wolno wprowadzać do obrotu jedynie w postaci:

- 1) samych kapeluszy,
- 2) kapeluszy z trzonami,
- 3) krajinki, płatków, gryśiku, kaszki lub mączki sporządzonych z kapeluszy łącznie z trzonami, których liczba nie może przekraczać liczby kapeluszy — pod warunkiem umieszczenia w jednostkowych opakowaniach opatrzonych znakiem wytwórni.

§ 4. 1. Grzybów świeżych nie wolno wprowadzać do obrotu ani używać do sporządzania przetworów grzybowych, jeżeli:

- 1) stanowią mieszaninę różnych gatunków grzybów lub samych trzonów,
- 2) zawierają domieszkę grzybów podzielonych na części, z tym że dla ustalenia stopnia zaczerwienia wolno tylko jeden raz przekroić osiowo kapelusz wraz z trzonem,

3) zawierają trzony oddzielone od kapeluszy w ilości przekraczającej ilość kapeluszy.

2. W przypadkach uzasadnionych Główny Inspektor Sanitarny może zezwalać na odstępstwa od przepisu ust. 1 pkt 1.

§ 5. 1. Wolno wprowadzać do obrotu jedynie takie ekstrakty i koncentraty grzybowe, które zostały sporządzone z gatunków grzybów wymienionych w § 2.

2. Ekstrakt grzybowy może być wprowadzony do obrotu jedynie w postaci płynnego wodnego wyciągu z grzybów z dodatkiem do 15% soli kuchennej.

3. Koncentrat grzybowy może być wprowadzony do obrotu jedynie w postaci:

- 1) pasty stanowiącej zagęszczony wyciąg z grzybów z dodatkiem do 25% soli kuchennej albo
- 2) proszku stanowiącego wysuszony i sproszkowany wyciąg z grzybów.

§ 6. Jako oznaki zepsucia lub zanieczyszczenia przyjmuje się w szczególności:

- 1) w stosunku do wszelkich grzybów świeżych i konserwowanych:
 - a) spleśnienie,
 - b) nadmierne zaczerwienie,
- 2) w stosunku do grzybów świeżych:
 - a) gorzki smak,
 - b) oślizgłość, jeżeli nie jest ona cechą właściwą gatunkowi,
- 3) w stosunku do grzybów suszonych:
 - a) obcy zapach,
 - b) porażenie różkruszkami,
 - c) nadmierne zawilgocenie lub zanieczyszczenie przypadłymi grzybami bądź piaskiem,
- 4) w stosunku do grzybów mrożonych — powtórne zamrożenie po odtajeniu,
- 5) w stosunku do grzybów apertyzowanych:
 - a) zanieczyszczenie drobnoustrojami szkodliwymi dla zdrowia,
 - b) zanieczyszczenie solami metali ciężkich w ilościach szkodliwych dla zdrowia,
 - c) gorzki smak,
- 6) w stosunku do grzybów solonych, kiszonych i marynowanych:
 - a) maceracja,
 - b) gorzki smak,
 - c) bakteryjne zaśnuzowacenie zalewy,
 - d) zanieczyszczenie drobnoustrojami szkodliwymi dla zdrowia,
 - e) zanieczyszczenie mineralne powyżej 0,2%.

§ 7. Zabrania się obnośnego (domokrażnego) handlu grzybami świeżymi i przetworami grzybowymi.

§ 8. 1. W wytwórniach produkujących przetwory grzybowe surowiec przeznaczony do produkcji powinien być każdorazowo zakwalifikowany przez pracownika obeznanego z gatunkami i jakością grzybów (grzyboznawcę).

2. Posiadanie umiejętności wymaganych od grzyboznawcy stwierdza wojewódzki inspektor sanitarny (inspektor sanitarny miasta wyłączonego z województwa) właściwy ze względu na położenie wytwórni.

§ 9. Grzyby świeże i przetwory grzybowe pochodzące z importu mogą być wprowadzane do obrotu jedynie za zgodą Głównego Inspektora Sanitarnego.

§ 10. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia: w z. A. Pacho